



2018 Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta di Castelgiocondo, Frescobaldi

Majestätischer Brunello von Frescobaldi

Beschreibung:

Der Königswein der Toskana – als solcher wird der Brunello gerne bezeichnet – hat im Südwesten von Montalcino sein ideales Terroir gefunden. Der Jahrgang 2018 des Castelgiocondo vom historischen Weingut der Familie Frescobaldi zeigt sich äusserst nuanciert und besitzt ein beachtliches Lagerpotenzial.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben mit deutlich granatroten Reflexen. Backpflaumen und reife Kirschen in der explosiven Nase, dahinter Baumnuß, etwas Unterholz und Noten nach Vanille. Sanfter Auftakt, nach und nach intensiver werdend, sehr aromatisch mit viel roter Frucht, etwas Würze, Lakritze und wunderbar abgerundete Tannine; nach der Mitte eine bezaubernde Frische zeigend, köstliche Röstaromen im anhaltenden, eleganten Finish.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	Sangiovese
Artikelnummer:	0328318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta di Castelgiocondo
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.